



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 4
Zonen, ECOTOP-Beschichtung,
einseitige Bedienung, rückseitige Aufkan**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589518 (MCLDEBJDAO)

Elektro-Mono-Supertherm-
Herd, 4 Zonen, ECOTOP-
Beschichtung, einseitige
Bedienung, rückseitige
Aufkantung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. ECOTOP-Modell mit 14 mm dicker Flußstahl-Kochfläche mit wärmespeichernder Beschichtung. 4 separat geregelte Heizzonen mit 2 elektronischen Sensoren je Zone und 8 Leistungsstufen zur Regelung der Oberflächentemperatur. Schnelles Aufheizen des Kochfelds und dauernde Einsatzbereitschaft. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und heizt schnell wieder bis zur Höchstleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- 4 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- Monosupertherm Modell mit 20 mm Materialstärke Kochoberfläche mit wärmespeichernder Oberfläche
- THERMODUL Anschlusssystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellten Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- Kochplatte und unteres Dichtprofil als Schutz gegen Eindringen von Schmutz.
- Zwei elektronische Fühler je Zone zum Regeln der Oberflächentemperatur und als Überhitzungsschutz.
- 8 Leistungsstufen. Temperaturbereich bis 450° C Kontakttemperatur

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.



Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	<input type="checkbox"/>
• Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912528	<input type="checkbox"/>
• CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912558	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912581	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912582	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912589	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912590	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912591	<input type="checkbox"/>
• CNS-Frontblende, 1000 mm Länge	PNC 912636	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung	PNC 912660	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912663	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm Länge	PNC 912941	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912981	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912982	<input type="checkbox"/>
• CNS-Rückwand, 1000x700 mm	PNC 913015	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913101	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913105	<input type="checkbox"/>
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913117	<input type="checkbox"/>
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913118	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913208	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913209	<input type="checkbox"/>
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	<input type="checkbox"/>
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	<input type="checkbox"/>
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80)	PNC 913235	<input type="checkbox"/>
• Energie-Optimierer 40A	PNC 913248	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913267	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913269	<input type="checkbox"/>
• Befestigungsset für Zwischenböden TL80-58-90 einseitige Bedienung oder TL80 beidseitige Bedienung	PNC 913283	<input type="checkbox"/>
• FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913666	<input type="checkbox"/>

• - NOT TRANSLATED -
 • - NOT TRANSLATED -

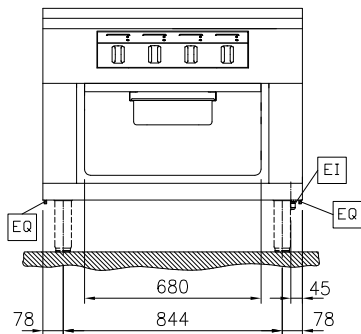
PNC 913672 ☐
 PNC 913688 ☐



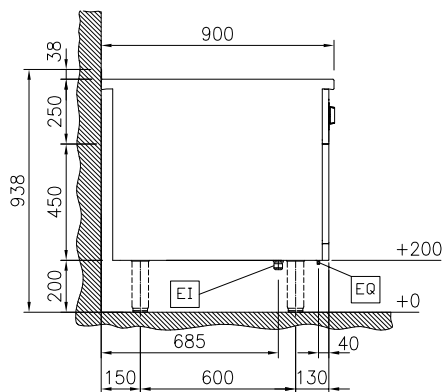
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 4 Zonen,
ECOTOP-Beschichtung, einseitige Bedienung,
rückseitige Aufkan

Front

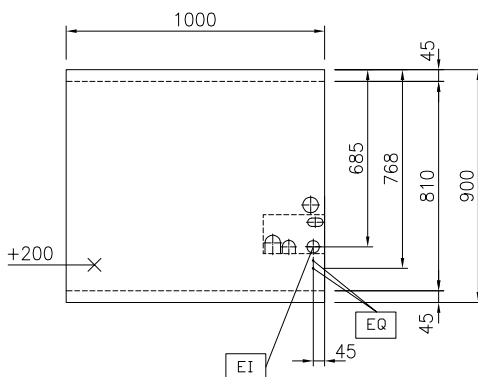


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert: 16 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C
Betriebstemperatur MAX.: 450 °C
Außenabmessungen, Länge: 1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge: 680 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe: 330 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: 740 mm
Nettogewicht: 193 kg
Konfiguration: auf Untergestell; einseitig bedienbar
Leistung vordere Platten: 4 - 4 kW
Leistung hintere Platten: 4 - 4 kW
Glühplattennutzfläche (Breite): 820 mm
Glühplattenmaße (Tiefe): 720 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 34.8 Amps



Modulare Großküchengeräteserie
Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 4 Zonen, ECOTOP-Beschichtung,
einseitige Bedienung, rückseitige Aufkan
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.